

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

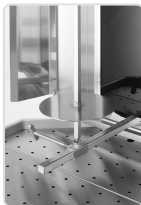


## Grelhador Kebab Elétrico 7.2kW — Capacidade 60kg

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE226018	<b>Modelo:</b>	226018
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369226018

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	226018
<b>EAN</b>	8711369226018

## Descricao Resumida

Grelhador elétrico para kebab de 7.2kW, com capacidade para 60kg de carne. Estrutura em aço inoxidável, 4 zonas de aquecimento e espeto reversível para confeitão uniforme.

## Descricao Completa

Este grelhador elétrico para kebab, com 7.2kW de potência, foi concebido para uma confeitão eficiente e uniforme de carne, ideal para operações de alto volume em cozinhas profissionais.

### grelhador kebab elétrico — Grelhador Kebab — Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Espeto</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Motor</b>	Montado na parte superior, rotação reversível
<b>Zonas de Aquecimento</b>	4 individuais seladas em vidro Robax
<b>Potência por Zona</b>	Aprox. 1.8 kW
<b>Níveis de Calor</b>	5 (0-1-2-3-MAX) por zona
<b>Potência Total</b>	7.2 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	755 x 572 x 1120 mm
<b>Dimensões Úteis Espeto (CxL)</b>	12 x 12 mm

<b>Altura Útil Espeto</b>	650 mm
<b>Diâmetro Placa</b>	180 mm
<b>Capacidade Carne</b>	Até 60 kg
<b>Dimensões Máx. Bloco Carne</b>	Ø300 x (A) 650 mm
<b>Tabuleiro de Gotas</b>	Removível
<b>Ecrãs de Reflexão</b>	2, inclináveis, aço inoxidável
<b>Classe de Proteção IPX</b>	IP40
<b>Peso Líquido</b>	35 kg
<b>Peso Bruto</b>	43 kg

## Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico é uma solução robusta para estabelecimentos que servem kebab, como food trucks, roulotes, snack-bares, hamburgarias, e restaurantes de take-away. A sua capacidade de 60kg e o controlo preciso de temperatura tornam-no adequado para operações com elevado volume de produção, garantindo um serviço rápido e eficiente.

## Grelhador Kebab — Principais Vantagens

- Confeção uniforme da carne devido ao motor reversível e à distância ajustável entre o espeto e os elementos de aquecimento.
- Controlo preciso da temperatura com 4 zonas de aquecimento independentes e 5 níveis de calor, permitindo adaptar a confeção a diferentes necessidades.
- Eficiência energética melhorada pelos dois ecrãs de reflexão inclináveis em aço inoxidável, que otimizam a distribuição do calor.
- Higiene e facilidade de limpeza asseguradas pelo tabuleiro de recolha de gotas removível.
- Construção durável em aço inoxidável, garantindo resistência e longevidade em ambientes de cozinha profissional.

### Qual a capacidade máxima de carne que este grelhador suporta?

Este grelhador elétrico tem capacidade para blocos de carne até 60 kg, com dimensões máximas de Ø300 x (A) 650 mm. ?

### **Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

A limpeza é facilitada pelo tabuleiro de recolha de gotas removível, que permite a remoção fácil da gordura e resíduos, mantendo a higiene do equipamento.

### **É possível controlar a temperatura de forma independente?**

Sim, o grelhador possui 4 zonas de aquecimento individuais, cada uma com o seu próprio interruptor e 5 níveis de calor (0-1-2-3-MAX), permitindo um controlo preciso e independente.

### **Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este grelhador?**

Este equipamento requer uma ligação elétrica trifásica de 400V, com uma potência total de 7.2 kW, sendo essencial uma instalação elétrica adequada.

### **O material de construção é resistente?**

Sim, a estrutura é fabricada em aço inoxidável e o espeto em aço inoxidável 18/8, garantindo elevada durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha exigentes.